

LA

**CUISINIÈRE
CANADIENNE,**

CONTENANT TOUT CE QU'IL EST NÉCESSAIRE DE SAVOIR DANS
UN MÉNAGE, POUR PRÉPARER LES DIVERSES

SOUPES GRASSES ET MAIGRES,

Cuire le Bœuf, le Veau, le Mouton, le Cochon, la Volaille,
le Gibier et le Poisson : appreter les Poudings

DE TOUTE ESPÈCE, AINSI QUE LES PATISSERIES EN GÉNÉRAL,
COMPRENANT LA MANIÈRE DE

FAIRE LA PATE FEUILLETÉE,

ET UNE GRANDE VARIÉTÉ DE

PATÉS, TARTES, BISCUITS, BEIGNES ET PAINS DE SAVOIE ;

LES CONFITURES ET LES GELEES DE TOUTES SORTES ;

LA PRÉPARATION DES ŒUFS ET DES CRÈMES,

ENFIN DES RECETTES POUR LES

LIQUEURS ET AUTRES BREUVAGES,

ET DES NOTES SUR LES MARINADES, LES LÉGUMES ET SALADES.



MONTREAL:

IMPRIMÉE ET PUBLIÉE PAR LOUIS PERRAULT,

RUE STE. THÉRÈSE, ANCIENNE PLACE DU VINDICATOR.

PRIX UN ECU.